

Giresun Üniversitesi Hibrit Eğitim - Öğretim 2022 - 2023 Güz Yarıyılı					
Espiye Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü / Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Haftalık Ders Çizelgesi (1. SINIF) DERSLİK/ 304					
Saat Dillimleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00 - 08:50	İngilizce-I (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)				
09:00 - 09:50	İngilizce-I (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)		Laboratuvar Teknikleri (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)	Mikrobiyoloji (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)	
10:00 - 10:50	Hijyen ve Sanitasyon (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi -II (Online) (Doç. Dr. Fuat UÇAR)	Laboratuvar Teknikleri (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)	Mikrobiyoloji (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)	
11:00 - 11:50	Hijyen ve Sanitasyon (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi -II (Online) (Doç. Dr. Fuat UÇAR)	Laboratuvar Teknikleri (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)	Mikrobiyoloji (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)	
12:00 - 12:50					
13:00 - 13:50	Fonksiyonel Gıdalar (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)	Mesleki Matematik (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Türk Dili -II (Online) (Öğr. Gör. Ayşe MUTLUAY)	
14:00 - 14:50	Fonksiyonel Gıdalar (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	İş Ahlakı ve Değerler Eğitimi (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)	Mesleki Matematik (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Türk Dili -II (Online) (Öğr. Gör. Ayşe MUTLUAY)	
15:00 - 15:50	Kimya (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)	Gıda Biyoteknolojisi (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)			
16:00 - 16:50	Kimya (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)	Gıda Biyoteknolojisi (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)			

Giresun Üniversitesi Hibrit Eğitim - Öğretim 2022 - 2023 Güz Yarıyılı					
Espiye Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü / Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı Haftalık Ders Çizelgesi (2. SINIF) DERSLİK/305					
Saat Dillimleri	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
08:00 - 08:50				Gıda Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	
09:00 - 09:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Tahıl ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Süt ve Ürünleri Analizi-II (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Sektöründe İş Sağlığı Güvenliği (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Et ve Ürünleri Analizi-II (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)
10:00 - 10:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Tahıl ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Süt ve Ürünleri Analizi-II (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Muhafaza (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Et ve Ürünleri Analizi-II (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)
11:00 - 11:50	Meyve-Sebze ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Tahıl ve Ürünleri Analizi (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Süt ve Ürünleri Analizi-II (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Muhafaza (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Et ve Ürünleri Analizi-II (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)
12:00 - 12:50					
13:00 - 13:50	Fermente Gıdalar Teknolojisi (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)	Gıda Endüstrisi Makineleri (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Mevzuatı (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)		Gıda Mikrobiyolojisi-II (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)
14:00 - 14:50	Fermente Gıdalar Teknolojisi (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)	Gıda Endüstrisi Makineleri (Öğr. Gör. Mehmet Metin Yazman)	Gıda Mevzuatı (Dr. Öğr. Üyesi Özlem Arslan)		Gıda Mikrobiyolojisi-II (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)
15:00 - 15:50		Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)			Gıda Mikrobiyolojisi-II (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)
16:00 - 16:50		Kalite Yönetim Sistemleri ve Standartları (Öğr. Gör. Neslihan Yolaşığmazoğlu)			

Dr. Öğr. Üyesi Ayça AKTAŞ KARAÇELİK
Bölüm Başkanı